

Licores aperitivos y digestivos

El licor es una palabra que proviene del latín liquifacere que significa *disolver*, ya que se refiere a la disolución y maceración de aromas de hierbas u otras esencias que han sido utilizadas para hacer esa bebida.



Como sus nombres indican, aperitivos y digestivos, nos acompañan al comenzar y al terminar la comida. Existe gran variedad de licores, y pueden ser aperitivos o digestivos, pero ¿Cómo podemos averiguar qué bebidas son aperitivos y qué bebidas son digestivos? Analizando el dulzor y el contenido en alcohol.

Aperitivo

Cuando hablamos de aperitivo hablamos de bebidas espirituosas que contienen principios amargos obtenidas por destilación o por maceración de hierbas en alcohol que por otro lado pueden o no contener vino. Se consumen antes de comer para estimular el apetito.

Los licores aperitivos estaban destinados a estimular el apetito, pero ahora se toman por placer y porque se consideran bebidas muy atractivas e interesantes. Históricamente los aperitivos eran bebidas secas, es decir bajas en azúcar, no dulce, ya que el azúcar no estimula el apetito y se trata de no limitarlo antes de la comida. Suelen estar compuestos de frutas en la mayoría

de los casos cítricos, ya que son estos componentes amargos los que abren el apetito. También deberá ser una bebida baja en alcohol, por aquello de no llegar mareados al festín.

Vermouth



Licor estrella de la mayoría de los aperitivos. Compuesto por vino blanco, ajeno y otras sustancias amargas. Estos vinos son típicamente europeos, con un aroma característico que les da gran elegancia. El carácter refinado lo convierte en una alternativa óptima para acompañar a un aperitivo. Por su color pueden identificarse dos grandes grupos uno de ellos es el vermut rojo, de origen italiano, tiene un sabor dulce; el otro es el vermut blanco, compuesto por más de 40 extractos de hierbas, raíces y flores, junto con especias y frutas. Es bueno para abrir la garganta, perfumar alimentos y entrena al paladar para disfrutar sabores fuertes.

Bitters o Amargos



Bitter en alemán significa amargo y por ello todas las bebidas amargas se denominan bitters. Nuestros abuelos mayores siempre tomaban un amargo como aperitivo con hielo. Son elaborados en base a alcohol y hierbas y el sabor amargo se consigue combinando diferentes plantas, cortezas y raíces. Su composición difiere de la de los aperitivos, y su sabor es, definitivamente amargo. Nacieron para estimular y facilitar la digestión, ya que la amargura estimula las secreciones gástricas. Entre los más destacados se encuentran el Campari, Fernet, Cynar, Dubonnet y Pinerale; y el clásico Bitter Angostura.

Campari



Originario de la región del Piamonte durante los años 60, es un licor italiano de grado medio, tonificante y refrescante, de característico color rojo y sabor amargo. Contiene más de 60 ingredientes entre los que se incluyen el ruibarbo, el ginseng, hierbas, bergamota o piel de naranja. Pertenece a la familia de los bíteres sin embargo su graduación alcohólica es menor que la de la mayoría de estos siendo de 28,5°.

Digestivos

Las comidas a menudo finalizan con la degustación de algún licor o bebida, ya sea como postre o acompañamiento, estas bebidas ayudan a realizar el proceso de la digestión.

En la Edad Media, cuando el alcohol aún estaba reservado para usos médicos, se tomaba después de las comidas una bebida hecha con vino, azúcar y especias: el hipocrás. En esa época se pensaba que las especias ayudaban a la digestión y el azúcar se consideraba un medicamento. Los téis de anís y orégano ayudan a evitar los gases.

Licor de anís



Es un licor que puede ser claro, de color blanco lechoso o amarillo y posee una graduación alcohólica de entre 40% y 60%. Se destila de la fruta de la planta verde de anís y se agregan otros ingredientes aromáticos, los mismos que pueden influir en el color de la bebida, su versatilidad permite consumirlo tanto seco, obteniendo un gusto muy fuerte como en cóctel. España destaca como productor de anís de gran calidad y capital de los amantes de esta bebida.

Frangelico



El licor digestivo elaborado a base de avellanas silvestres tostadas, que son sumergidas en alcohol junto a bayas de vainilla y especias que luego de aportar toda su esencia se separan del licor mediante el proceso de filtrado, para luego endulzarse y embotellarse. El licor italiano Frangelico está inspirada en los hábitos de los monjes franciscanos y el nombre del licor y parte del diseño de la botella también coincide con el del memorable pintor Fra. angélico, el monje dominico que vestía un hábito blanco con un cordón en la cintura. Se consume después de las cenas y se combina con el café y espresso. Se produce en la ciudad de Canale, Italia y contiene 24% de alcohol en volumen.

Licor de café



Es un licor célebre en México y el resto del mundo. Elaborado a base de café, azúcar y brandy u orujo. Se puede beber solo, con el propio café, con hielo o caliente y a menudo se le utiliza en la preparación de postres. El black russian es uno de los cócteles de fama internacional que lo incluyen como ingrediente.

Amaretto



Continuando en la línea de los licores encontramos otro bastante conocido: el Amaretto, es un licor italiano dulce elaborado con almendras. De origen italiano, se elabora desde el siglo XVI y se caracteriza por un sabor frutal resultado de la combinación de albaricoque, almendras, durazno, cereza y elementos aromáticos provenientes tanto de otros frutos como de diversas plantas. Su nombre significa un poco amargo, tiene un color ámbar y un aroma a almendras, y se considera una bebida afrodisíaca. Es ideal para tomarse solo o como ingrediente en tartas y cócteles.

Limoncello



Es uno de los licores de frutas más bebidos a nivel nacional y prácticamente en todo el planeta es el Limoncello, está elaborado a base de cáscaras de limón como indica su nombre. Se consume muy frío o a temperatura ambiente con el fin de apreciar su aroma, no es común tomarlo solo, de tal forma que suele dar el toque exótico a los cócteles, se mezcla con limonada, jugo de limón, jugo de naranja o de lima. De igual forma, se observa su uso en la repostería como aromatizante de pastas, helados y gelatinas. En la República Dominicana existe una gran variedad de Limoncello artesanal elaborada macerando la corteza del limón en vodka o ron blanco.

Los licores digestivos son aquellos que facilitan y aceleran el proceso de la digestión. En los digestivos con alcohol, la alta concentración de azúcar provee sensación de satisfacción.

Recuperado de: <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/1336434-licores-aperitivos-digestivos>